

## LES ENTREES

- *Planche de charcuteries* 18,50€  
*Salaison du Haut Doubs, maison Renaudot*
- *Velouté glacé de Petits Pois* 12.50€  
*Jambon cru fumé du Haut Doubs, ricotta, croûtons*
- *Poulpe grillé, Thym-Bergamote* 16.00€  
*Caviar d'aubergines aux olives, condiment poivrons*
- *Tomate Mozzarella revisitée* 14.50€  
*Chantilly Mozzarella basilic, Gel d'eau de tomates infusées à la verveine*  
*Sablé aux pignons de pin*
- *Croûte forestière aux morilles* 17.00€  
*Pain de campagne toasté*
- *Foie gras maison mi-cuit* 18.00€  
*Carpaccio de fruits, brioche maison toastée*

## LES PLATS

- *Dos de cabillaud en croûte d'herbes* 25.00€  
*Risotto crémeux courgettes, émulsion au lard fumé*
- *Truite de Bonnevaux mi-cuite, légèrement fumée* 26.00€  
*Panna cotta au yaourt, crumble de chocolat salé, oeufs de truites*
- *Tartare de Boeuf Charolais au couteau* 19.50€  
*Pommes de Terre rôties, Salade*
- *Noix d'entrecôte de boeuf "Angus"* 34.00€  
*Polenta croustillante au parmesan, caviar d'aubergines,*  
*Beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre*
- *Cannelloni de Canard confit* 23.50€  
*Sauce à la Truffe d'été, champignons de paris, Noisettes*

## LES SALADES REPAS

- *Salade Fraîcheur* 16.50€  
*Crevettes aux agrumes snackées, taboulé menthe, légumes,*  
*Pignons torréfiés*
- *Salade Franc-Comtoise* 16.50€  
*Pomme de terre rôties, Morteau, comté, chips de lard paysan,*  
*Cancoillotte chaude*
- *Salade Végan* 15.00€  
*Bruschetta grillée de caviar d'aubergines, crudités, melon*  
*Pignons torréfiés*

## MENU ENFANT 12.50 euros (Jusqu'à 12 ans)

*Jambon blanc fumé, purée maison*

*ou*

*Saucisse de Morteau, pommes de terres grenailles, cancoillotte*

*Boule de glace*

*La carte des allergènes est disponible sur demande*

# Menu Du Marché

Uniquement le midi

Plat du jour : 15€

Entrée plat ou plat dessert : 20.00€

Entrée plat dessert : 25.00€

Hors supplément pouvant s'appliquer à l'un des plats

## Menu à 39 euros

Velouté glacé de petits pois, Jambon cru du haut doubs

Ricotta, croûtons

ou

Croûte forestière aux morilles

Pain de campagne toasté

ou

Foie gras mi-cuit maison

Brioche maison toastée, carpaccio de fruits

(Supplément de 6 euros)

.....

Dos de cabillaud en croûte d'herbes

Risotto crémeux courgettes, émulsion jambon au lard fumé

ou

Tartare de Boeuf charolais au couteau

Pommes de terre rôties, salade

.....

Dessert au choix

## LES DESSERTS

- Salade de fruits frais 10.00€  
Glace Vanille, sirop au gingembre
- Parfait cerise vanillé 11.00€  
Biscuit croustillant chocolat, cerises fraîches
- Soupe de melon 10.00€  
Billes de melon, menthe, meringue
- Mousse au chocolat noir "Valrhona" 10.00€  
Tuile de chocolat et amandes, chantilly
- Choux pêche verveine 11.00€  
Crème diplomate verveine, confit de pêche
- Café ou thé Gourmand 10.00€
- Assiette de Fromages régionaux 9.50€